



*Чтобы утро сделать добрым  
ты начни его с зарядки:  
Нужно чуточку побегать,  
после выпить кофе сладкий,  
Душ принять,  
постель заправить,  
пресс качать,  
шнурки поправить,  
на лицо надеть улыбку,  
грудь поднять,  
втянуть живот*

*И с собою взять в дорогу  
преогромный БУТЕРБРОД!*



# Бутерброды и их виды



# Познавательные сведения

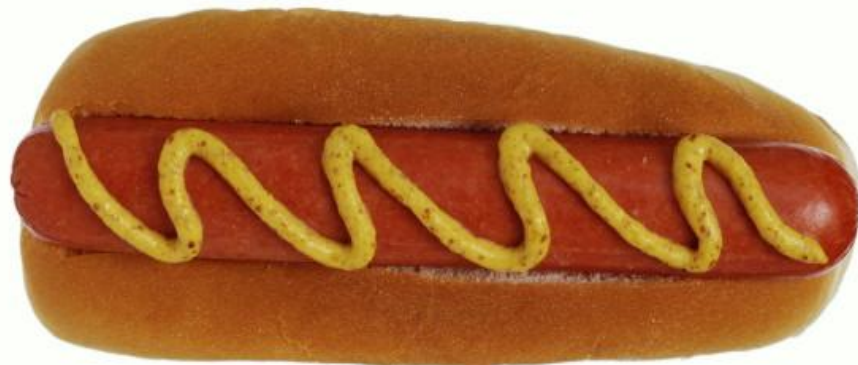
- **Бутерброд** ( нем.) – хлеб с маслом
- **Основа бутерброда** – хлеб
- **Дополнение к основе** – сочетаемые по вкусу продукты, бутербродные смеси и масла
- **Бутерброды** используют как самостоятельное блюдо или в качестве закуски

# Виды бутербродов

горячие



открытые



закрытые



закусочные



# Открытые (простые и сложные)



Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе

- Хлеб нарезают толщиной 1см.
- Украшают зеленью или украшением из продуктов, имеющих яркую окраску.

Для **простых открытых** бутербродов используют 1 -2 вида продуктов;  
Для **сложных**: несколько видов продуктов.





# Закртыые (сандвичи)



**Готовят из 2 ломтиков хлеба (булочки):**

**в хлеб кладут продукты и закрывают вторым ломтиком хлеба (иногда края обрезают), делают однослойные, двухслойные, многослойные, используют для похода, в дорогу, в школу**





# Закусочные (канапе)

Готовят на фигурных  
ломтиках хлеба  
(можно предварительно  
обжарить)

толщиной – 0,8 см.,  
шириной – 3- 4 см.



Такой бутерброд  
закрепляется **шпателькой**  
и используется в качестве **закуски**



# Горячие (гренки, тартинки)

Такие бутерброды подают  
и употребляют в **горячем  
виде.**



**Готовят 2 способами:**  
1) запекают в духовке  
2) жарят на сковороде





# Требования к качеству готовых бутербродов

- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей,
- Хлеб не должен быть слишком толстым или слишком тонким,
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом,
- Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов.

# Инструменты и приспособления, используемые при приготовлении бутербродов



Ломтерезка



Сырорезка



Разделочная доска



Яйцерезка



Кондитерская лопатка



Кондитерские щипцы



Сервировочное блюдо

# Оформление бутербродов



# Божьи коровки



# Спутниковая АНТЕННА



Если через пять минут  
инопланетяне не выйдут  
на связь, слопаю антенну,  
и дело с концом.



## ТЕБЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

- 1 булочка
- 2 кусочка сыра
- 2 кружка колбасы
- лист зеленого салата
- 1 черная маслина без косточки
- соленая соломка
- сливочное масло или майонез



# Спутниковая антенна

# Цыплёнок



1 Тост намажь маслом или майонезом, сверху положи сыр для тостов.



2 Разрежь яйцо на две части. Сделай этот срез зубчатым. Это скорлупа.



3 Вынь желток, натри его на терке. Положи на бутерброд скорлупу.



4 В половинку скорлупы выложи горкой тертый желток. Это цыпленок.



5 Вставь клюв из кусочка красного перца и два кусочка оливки – глазки.



6 Сделай гнездышко из веточек укропа или листа красного салата.



Маленьких я не обижаю, пусть подрастет.







Зайчик





# Практическая работа № 1

## Приготовление открытых бутербродов с сыром, колбасой

Т.Б. при работе с ножом, тёркой

- Сделать украшения из овощей
- Хлеб нарезать толщиной 1 см
- Хлеб намазать тонким слоем масла
- На хлеб положить кусочек колбасы, сверху сыра
- Оформить бутерброд украшениями и зеленью
- Подать на тарелке



# Практическая работа № 2

## Приготовление открытых бутербродов с сырной смесью

- Т.Б. при работе с ножом, тёркой
- Сделать украшения из яйца (ромашка), огурца (веер, колокольчик), помидора (розочка)
- Хлеб нарезать толщиной 1 см
- Приготовить сырную смесь:  
Сыр, чеснок и яйцо натереть на мелкой терке  
+майонез 2 – 3ст.л. – все перемешать
- Хлеб намазать сырной смесью
- Оформить бутерброд украшениями и зеленью
- Подать на тарелке